SOPHIE
AT EDITION

ALLA CARTA

アラカルト

ANTIPASTI

Charcuterie Board
Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough
シャリュキュトリーボード
ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト
4600

Parmigiana (Vegetarian)
Warm Eggplant Cake, Parmigiana Style Tomatoes Coulis
茄子とトマトのグラタン (ベジタリアン)
トマトクーリ、パルミジャーノレッジャーノ
2800

Burrata (Vegetarian)
Fruits Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce
ブラッティーナ (ベジタリアン)
フルーツトマト、バジル、バルサミコソース
3200

Rucola (Vegetarian)
Rocket Salad, Red Wine Poached Apple Gorgonzola, Walnut
ルッコラのサラダ (ベジタリアン)
リンゴ、赤ワイン、ゴルゴンゾーラ、胡桃
2400

Carpaccio di Ricciola
Marinated Amberjack Japanese Grade, Citrus Salad
宮崎県産鰤のマリネ
柑橘のサラダ
3400

Tartare di Tonno Rosso
Kalamata Olives, Cucumber, Lemon
本鮪のタルタル
カラマタオリーブ、胡瓜、レモン
3900

Vitello Tonnato
Thinly Sliced Veal Loin, Tuna Sauce, Crispy Caper
ヴィテロトンナート
イタリア産仔牛、ツナソース、クリスピーケッパー
2800

Frittura di Moscardini
Deep Fried Calamari, Smoked Paprika Lime Scented Squid Ink Mayo
小イカのフリット
スモークパプリカ、ライム、イカ墨マヨネーズ
2400

PASTA / RISOTTO

Linguine Vongole
Clam, Bottarga
リングイネボンゴレ
浅利、カラスミ
3000

Casoncelli con Coda di Bue
Ox Tail, Casoncelli, Butter and Meat Jus
牛テールのカゾンチェッリ
セージ、バターソース
3200

Raviolone (Vegetarian)
Runny Egg Yolk Raviolone with Spinach and Ricotta, Tomatoes Coulis, Sage
ラビオローネ (ベジタリアン)
リコッタチーズとほうれん草
トマトクーリ、セージ
3000

Spaghettone ai tre Pomodori (Vegan)
Drawn-Bronze Spaghettone Edition Tomato Sauce
3種のトマトのスパゲットーネ (ヴィーガン)
エディショントマトソース
2800

Tagliatelle al Ragu'
Hand-Cut Durum Wheat Tagliatelle Bolognese Sauce
タリアテッレボロネーゼ
黒毛和牛ミートソース
3600

Maltagliati Funghi e Salciccia
Homemade Free Formed Pasta Seasonal Mushroom & Porcini
季節の茸とサルシッチャのマルタリアーティ
ポルチーニ茸
3600

Rigatoni all' Amatriciana
Amatriciana Style, Crisp Pork Guanciale Pecorino Cheese
リガトーニのアマトリチャーナ
グアンチャーレ、ペコリーノチーズ
3000

Lasagna
Oven Baked Pasta Layers Ragout, Bechamel
クラシックラザニア
パルミジャーノレッジャーノ、ラグー、ベシャメルソース
3000

Troccoli alla Carbonara
Carbonara Sauce, Cage Free Egg Guanciale, Pecorino Cheese
トロッコリのカルボナーラ
グアンチャーレ、ケージフリーエッグ
黒胡椒、ペコリーノチーズ
2800

Pasta alla Pescatora
Napolitan Style Sea Food Pasta
ナポリ風ペスカトーレ
浅利、ムール貝、海老、トマトソース
9000

Risotto Ossobuco
Saffron Risotto, Slow Braised Veal Shank
オッソブーコとサフランリゾット
イタリア産仔牛すね肉の煮込み
8900

SECONDI PIATTI

Pulpo
Roasted HOKKAIDO Octopus Sicilian Dressing, Smashed Potato
北海道産北海蛸のロースト
タジャスカオリーブ、レモン
シチリアドレッシング、スマッシュポテト
4000

Merluzzo
HOKKAIDO Codfish Mediterranean Style Broccoli, Sundried Tomatoes, Spicy Clams Broth
地中海風北海道産真鱈のロースト
ブロッコリー
サンドライトマト、浅利
4500

Costine di Manzo
Charred Boneless HOKKAIDO Wagyu Short Ribs Meat Jus
国産牛ショートリブのグリル
マッシュポテト
ミートジュ
6800

Guancia
Slow Braised MIYAZAKI Beef Cheek Mashed Potatoes, Crispy Leek
牛ほほ肉の煮込み
マッシュポテト、クリスピーリーク
6800

Filetto di Manzo al Pepe
Charred HOKKAIDO Beef Tenderloin Green Pepper Sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリル
グリーンペッパーソース
12500

Cotoletta alla Milanese
Veal Rack, Milanese Style Rucola, Pickled Red Onion
イタリア産仔牛ロースのミラノ風カツレツ
セルバチコ、赤玉ねぎのピクルス
7800

ZUPPA

Zuppa di Stagione (Vegetarian)
Seasonal Soup
季節のスープ (ベジタリアン)
1800

Zuppa di Pesce
HAKODATE Market Seasonal Fish, HOKKAIDO Surf Clam, Saffron
ズッパディペッシェ
函館から直送の鮮魚
北海道産北寄貝,サフラン
8800

CONTORNI
SIDE DISH

Purè di Patate (Vegetarian)
Mashed Potatoes
マッシュポテト (ベジタリアン)
1500

Funghi Arrosto (Vegan)
Roasted Mushrooms
茸ソテー (ヴィーガン)
1500

Caponata (Vegan)
カポナータ (ヴィーガン)
1500

Verdura di Stagione (Vegetarian)
Seasonal Vegetables
季節野菜のロースト (ベジタリアン)
1500

Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself. Coffee is Sustainable Certified and Tea is Fair Trade Certified, USDA Organic, and Japanese Agricultural Standard (JAS) Certified.
表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。コーヒーはサステナビリティ認証を受けており、紅茶はフェアトレード認証、USDAオーガニック認証、そして日本農業規格(JAS)認証を受けています。

SOPHIE
AT EDITION

CENA　ディナー

CHOOSE YOUR COURSE

4 Courses
Antipasto,Primo Piatto, Secondo Piatto & Dolce
前菜、スープ又はパスタ、メイン、デザート
8500

5 Courses
Antipasto, Primo Piatto, Pesce, Secondo Piatto & Dolce
前菜、スープ又はパスタ、魚料理、肉料理、デザート
10500

MENÙ DEL GIORNO

ANTIPASTI

Tartare di Tonno Rosso
Kalamata Olives, Cucumber, Lemon
本鮪のタルタル
カラマタオリーブ、胡瓜、レモン

Charcuterie Board
Pickles, Grain Mustard, Grilled Sourdough
シャリュキュトリーボード
ピクルス、粒マスタード、サワードウトースト

Burrata *+500*
Fruits Tomatoes, Basil, Balsamic Sauce
ブラッティーナ
フルーツトマト、バジル、バルサミコソース

PRIMI PIATTI

Linguine Vongole
Clam, Bottarga
リングイネボンゴレ
浅利、カラスミ

Zuppa di Stagione
Seasonal Soup
季節のスープ

Casoncelli con Coda di Bue
Ox Tail, Casoncelli, Butter and Meat Jus
牛テールのカゾンチェッリ
セージ、バターソース

SECONDI PIATTI

Acqua Pazza
Fish Poached in "Acqua Pazza" Broth
アクアパッツァ
北海道産鮮魚、浅利、トマト、オリーブ

Guancia
Slow Braised Beef Cheek, Mashed Potatoes, Crispy Leek
牛ほほ肉の煮込み
マッシュポテト、クリスピーリーク

Grilled All-Natural Wagyu Beef Tagliata *+2500*
Rucola Selvatica, Parmigiano Reggiano, Balsamic
江田畜産オールナチュラルビーフのタリアータ
セルバチコ、パルミジャーノレッジャーノ、バルサミコソース

DOLCI

Tiramisu
Mascarpone, Marsala Wine
ティラミス
マスカルポーネチーズ、マルサラワイン

Baba' al Limoncello
Orange, Vanilla
リモンチェッロのババ
オレンジのチュイル、バニラ

Pasticcini
小菓子

Caffè or Tea
コーヒーまたは紅茶

SOMMELIER'S WINE PAIRING

3 Glasses of Wine *100ml*
グラスワイン3種
8000

4 Glasses of Wine with Champagne *100ml*
シャンパンを含むグラスワイン4種
10000

Prices include 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies or dietary restrictions, please alert our staff prior to serving yourself.
Coffee is Sustainable Certified and Tea is Fair Trade Certified, USDA Organic, and Japanese Agricultural Standard (JAS) Certified.
表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。食物アレルギーや食事制限についてご心配な方は、お召し上がりになる前にスタッフにお申し付けください。
コーヒーはサステナビリティ認証を受けており、紅茶はフェアトレード認証、USDAオーガニック認証、そして日本農業規格(JAS)認証を受けています。

DOLCI

Strawberry & Cream Layer Cake (Vegetarian, 4~6 Person) *8800*
苺のショートケーキ（ベジタリアン、4~6名様分）

Tiramisu *2000*
Mascarpone, Marsala Wine
ティラミス
マスカルポーネチーズ、マルサラワイン

Baba' al Limoncello *2000*
Orange, Vanilla
リモンチェッロのババ
オレンジのチュイル、バニラ

Cassata (Vegetarian) *2000*
Ricotta Cheese, Rum, Dried Fruits, Pistachio Sauce
カッサータ（ベジタリアン）
リコッタチーズ、ラム酒、ドライフルーツ、ピスタチオソース

Crème Caramel (Vegetarian) *2000*
Seasonal Fresh Fruits, Vanilla Ice Cream
クレームカラメル（ベジタリアン）
季節のフルーツ、バニラアイスクリーム

Ice Cream & Sorbet (Select Any 2 Scoops) *1600*
アイスクリーム & シャーベット（2スクープお選びください）

Ice Cream (Vegetarian)
Vanilla
Matcha
Chocolate

アイスクリーム（ベジタリアン）
バニラ
抹茶
チョコレート

Sorbet (Vegan)
Strawberry
Mango

ソルベ（ヴィーガン）
ストロベリー
マンゴー

Prices include 15% service charge and consumption tax.
表記料金には消費税とサービス料15%が含まれております。

Any food allergies should be informed to our service staff at the time of reservation or at the restaurant.
食物アレルギーがある方は、ご予約時または店舗にて、
サービススタッフ までお知らせくださいますようお願いいたします。

Please note that the menus are subject to change without notice.
メニュー内容や価格などは予告なく変更する場合がございます。
予めご了承ください。

〒104-0061 東京都中央区銀座 2-8-13
2-8-13 Ginza, Chuo-ku, Tokyo 104-0061
03 6228 7644 www.editionhotels.com